

Restaurante Fijo

Brioche de Corderito lechal cocinado a baja temperatura con su propia salsa acompañado de yucas fritas

INDREDIENTES:

Paletilla de cordero
Cebolla dulce
Zanahoria
Pimiento verde
Pimiento rojo
Calabaza
Sal
Aceite de oliva virgen
Pimienta blanca
Tomillo
Romero
Zumo de naranja
Cerveza
Vino de Oporto



PREPARACIÓN

- Macerar la paletilla de cordero deshuesada con sal , pimienta blanca , cerveza, cebolla dulce pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, tomate y calabaza durante 8 horas , añadiendo el zumo de naranja natural
- Calentar y sellar los trozos de cordero en aceite caliente
- Añadir las verduras y cocer a baja temperatura , añadiendo gradualmente la calabaza y el Oporto
- Deshilachar el Corderito y Añadir su propia salsa hecha con sus huesos.
- Emplatarse sobre un pan brioche a la plancha coronado con cebollita crujiente y un toque de mayonesa trufada, acompañado de dados de yuca frita y ralladura de lima

el
Paquito

• TU BOCADILLO DE CORDERO •